



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
“DESSERT CAKE CANDLE AROMATHERAPY”**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh :

Puput Suraningtyas	H3513033
Linda Aprilia K	H3513023
Desty Rhevianti	H3513010
Qori Trisna Liani	H3313042
Indah Mei K	H0215020

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2015**

- | | |
|--|---|
| 1. Judul Kegiatan | : "Dessert Cake
CandleAromatherapy" |
| 2. Bidang Kegiatan | : PKM-K |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | : Puput Suraningtyas |
| b. NIM | : H3513023 |
| c. Jurusan | : D3 Agrofarmaka |
| d. Universitas/Institut/Politeknik | : Universitas Sebelas Maret |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Banyak Rt 01/02 Manjung
Wonogiri / 085647287425 |
| f. Alamat email | : puputtyaass@gmail.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis | : 5 orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : Erlyna Wida Riptanti SP. MP |
| b. NIDN | : 197807082003122002 |
| c. Alamat Rumah dan No.Tel./HP | : Sedyomulyo, Randusari, Teras,
Boyolali / 08122631548 |
| 6. Biaya Kegiatan Total | |
| a. Dikti | : Rp 10.972.000 |
| b. Sumber lain (sebutkan...) | : - |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 3 bulan |

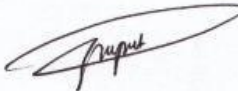
Surakarta, 23 September 2015

Menyetujui,

Kepala Prodi D3 Agribisnis
Fakultas Pertanian

(Erlyna Wida Riptanti SP, MP)
NIP. 197807082003122002


Ketua Pelaksana Kegiatan


(Puput Suraningtyas)
H3513033

Pembantu Rektor III
Universitas Sebelas Maret

Prof. Dr. H. Darsono, M. Si
NIP. 196606111991031002

Dosen Pendamping


(Erlyna Wida Riptanti SP, MP)
NIP. 197807082003122002

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
I. PENDAHULUAN	1
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	3
III. METODE PELAKSANAAN.....	7
IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	9
IV.1 Anggaran Biaya.....	9
IV.2 Jadwal Kegiatan.....	9
LAMPIRAN 1	
LAMPIRAN 2.....	
LAMPIRAN 3.....	
LAMPIRAN 4.....	

RINGKASAN

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar menghasilkan komoditas minyak atsiri yang beragam. Minyak atsiri dikenal juga dengan nama minyak terbang (*volatile oil*) atau minyak eteris (*essesntial oil*) adalah minyak yang dihasilkan dari tanaman dan mempunyai sifat mudah menguap pada suhu kamar tanpa mengalami dekomposisi. Minyak atsiri merupakan salah satu hasil metabolisme dalam tanaman yang terbentuk karena reaksi berbagai senyawa kimia dan air. Sifatnya minyak atsiri adalah mempunyai rasa getir 5 (*purgent taste*), berbau wangi sesuai dengan bau tanaman seperti daun, buah, biji, bunga, akar, kayu kulit, rimpang, bahkan seluruh bagian tanaman.

Salah satu produk yang dapat dikembangkan dengan menggunakan minyak atsiri adalah lilin aromaterapi "*Dessert Cake Candle Aromatherapy*". Lilin aromaterapi yang kami produksi memiliki keunikan tersendiri yaitu melalui bentuknya yang bermacam-macam. Hal ini membuat kami terdorong untuk membuat inovasi lilin aromaterapi dalam hal bentuk, kegunaan maupun aroma. Tujuan kegiatan dibuatnya "*Dessert Cake Candle Aromatherapy*" ini untuk , melatih mahasiswa dalam berwirausaha dan menciptakan peluang bisnis yang baru. Target khusus kami dalam kegiatan membuat *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini yaitu mendapatkan keuntungan Rp 5.476.680 per bulan.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *Dessert Cake Candle Aromatherapy* berupa paraffin. Inovasi *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini diproduksi secara praktis dengan meningkatkan nilai guna bahan. Harga dari *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini cukup terjangkau yaitu Rp 15.000,- per potong. Produk *Dessert Cake Candle Aromatherapy* yang telah selesai melalui proses pengemasan dan sudah siap untuk di jual selanjutnya di distribusikan ke tempat-tempat yang sudah ditentukan. Pengenalan produk *Dessert Cake Candle Aromatherapy* dengan menggunakan sosial media berupa facebook, instagram, whatsapp dan tokopedia.

Metode yang digunakan dalam pembuatan *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini dibagi menjadi 3 tahap yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan program dan tahap evaluasi. Pembuatan *Dessert Cake Candle Aromatherapy* dilakukan di Badranasi RT 01/RW 10, Cangakan Karanganyar karena lokasinya yang cukup dekat dengan pusat bahan baku. Pembuatan *Dessert Cake Candle Aromatherapy* dilaksanakan setiap minggu. Setiap minggunya memproduksi 125 buah lilin dengan 2 macam bentuk *dessert cake* yaitu bentuk *cupcake* dan *ice cream cake*. *Dessert cake candle* dibuat dengan berbagai macam-macam warna agar lebih menarik.

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semakin berkembangnya gaya hidup semakin banyak kecenderungan orang mengalami depresi atau stres. Stres dapat diakibatkan karena kurangnya kenyamanan dalam bekerja yang dapat disebabkan oleh banyaknya pekerjaan yang diberikan dan atau kondisi lingkungan yang tidak mendukung. Untuk mengurangi efek depresi akibat ruang kerja yang tidak nyaman dapat digunakan lilin aromaterapi yang berfungsi untuk pengharum ruangan, penyejuk dan juga berguna sebagai hiasan. Lilin aromaterapi ini secara tidak langsung dapat mempengaruhi suasana kerja. Namun, banyak lilin aromaterapi maupun pengharum ruangan yang dibuat dengan menggunakan pewangi sintetis berbahan senyawa kimia yang mungkin saja dapat membahayakan kesehatan manusia.

Lilin aromaterapi yang berbahan alami lebih aman jika dibandingkan dengan lilin aromaterapi berbahan aroma (sintetis). Lilin aromaterapi dapat dibuat dengan minyak atsiri (*essential oil*). Minyak atsiri memiliki kemampuan untuk mempengaruhi sistem saraf sehingga dapat mempengaruhi pikiran dan emosi seseorang. Sifat minyak atsiri sebagai antivirus, anti bakteri, anti jamur dan dapat membuat ruangan terhindar dari berbagai macam penyakit.

Pembuatan lilin aromaterapi ini menggunakan minyak atsiri jasmine karena aroma jasmine dapat digunakan sebagai pengharum ruang. Hal tersebut akan menjadikan anda merasakan nyaman berada di dalam rumah, termasuk pada saat melakukan aktifitas di dalam ruang. Selain itu aromaterapi jasmine juga digunakan sebagai pereda nyeri menstruasi dan pegal linu memang mudah menyerang persendian, terutama saat melakukan aktifitas yang berat ataupun yang padat. Aromaterapi jasmine juga sebagai pencipta suasana romantis.

B. Alasan yang mendasari

Alasan yang mendasari dibuatnya *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini karena tidak adanya variasi pada lilin yang beredar di pasaran sehingga perlu adanya variasi yaitu dengan dibuatnya lilin aromaterapi ini dengan variasi bentuk, aroma serta kegunaannya. Selain itu kami mendapat teori dan praktikum tentang minyak atsiri dalam mata kuliah minyak atsiri sehingga kami berniat untuk mengembangkan teori serta praktek yang kami dapatkan dalam perkuliahan menjadi peluang usaha dalam bidang kewirausahaan. Hal ini juga sekaligus menjadi peluang bisnis untuk kami dan dapat menambah penghasilan kami sebagai mahasiswa. Selain itu pembuatan *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini juga melatih kami menjadi lebih kreatif dalam mengembangkan produk dan memunculkan peluang bisnis.

C. Urgensi

Urgensi terbentuknya program kreativitas mahasiswa ini adalah :

- a. Mahasiswa dapat menerapkan teori yang telah didapatkan dari mata kuliah kewirausahaan dalam praktek kewirausahaan ini.
- b. Mahasiswa dapat menjalin kerjasama dengan elemen lain.
- c. Mahasiswa dapat berinovasi, kreatif dan berkompetisi dalam menghadapi perdagangan bebas.
- d. Dapat mengurangi pengangguran dengan menciptakan peluang kerja sendiri.

D. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dihadapi adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana menciptakan produk baru yang inovatif?
- b. Bagaimana segmentasi pasar dan peluang bisnis dari lilin aromatherapy Dessert Cake Candle Aromatherapy?
- c. Bagaimana cara melatih mahasiswa berwirausaha dan berkeaktivitas tinggi?

E. Tujuan Khusus

Berdirinya usaha produktif pembuatan lilin aromaterapi *Dessert Cake Candle Aromatherapy* adalah :

1. Melatih mahasiswa dalam berwirausaha.
2. Menghasilkan produk baru yang inovatif di pasaran.
3. Melatih kreativitas mahasiswa.
4. Menciptakan peluang bisnis baru.

F. Luaran

Terbentuknya usaha produktif pembuatan lilin aromaterapi *Dessert Cake Candle Aromatherapy* adalah :

1. Melatih mahasiswa dalam berwirausaha.
2. Menghasilkan produk baru yang inovatif di pasaran.
3. Melatih kreativitas mahasiswa.
4. Menciptakan peluang bisnis baru.

G. Manfaat

Manfaat program kreativitas mahasiswa pembuatan lilin aromaterapi *Dessert Cake Candle Aromatherapy* untuk berbagai pihak diantaranya :

- a. Mahasiswa dapat berinovasi, kreatif dan berkompetisi dalam menghadapi perdagangan bebas.
- b. Mahasiswa dapat menambah semangat jiwa kewirausahaan dan pengalaman dibidang pengelolaan usaha.
- c. Mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha dan dapat mengurangi pengangguran

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Kondisi Umum Lingkungan dan Gambaran Potensi Sumber Daya Alam

1. Kondisi Umum Lingkungan

Kota Surakarta adalah sebuah kota di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Kota ini berada di dataran yang cukup rendah, maka dari itu diperlukanlah lilin aromatherapy untuk menyejukkan ruangan, maupun udara di sekitar kota tersebut. Meskipun berada di dataran rendah, saat ini suhu kota Surakarta semakin meningkat. Hal ini dikarenakan pertumbuhan penduduk, peningkatan volume kendaraan bermotor maupun bertambahnya ruko maupun jenis bangunan yang lain.

Produk lilin aromatherapy ini bertujuan untuk menyejukkan suasana, maupun ruangan agar menjadi lebih sejuk sekaligus sebagai relaksasi beraktivitas. Pada tahap awal, produk ini akan dipasarkan di Kota Surakarta sehingga untuk tahap berikutnya produk ini akan dipasarkan di daerah lain.

a. Deskripsi produk

Produk ini merupakan pengembangan atau inovasi dari produk lilin beraroma dan berfungsi sebagai aromaterapi maupun sebagai hiasan.

b. Harga Produk

Harga satu buah lilin aromaterapi dijual seharga Rp. 15.000.

c. Bahan Baku

Bahan baku utama produk ini adalah paraffin dan cetakan.

d. Tempat Produksi

Tempat produksi terletak di sebuah rumah kos di Kota Surakarta.

e. Peluang Pasar

Produk lilin aromaterapi sudah sangat sering dijumpai di daerah perkotaan, namun produk lilin berbentuk dessert (kue) ini masih jarang ditemui. Keunggulan dari produk ini adalah selain untuk menyejukkan, bisa juga digunakan sebagai hiasan karena bentuknya yang begitu unik.

2. Gambaran Potensi

Indonesia merupakan Negara penghasil minyak atsiri yang besar dengan hasil yang sangat beragam. Inovasi lilin aromaterapi ini yaitu pada bentuknya yang beraneka ragam makanan penutup seperti eskrim dan cupcake. Selain sebagai lilin aromaterapi lilin ini juga dapat digunakan sebagai hiasan maupun souvenir dengan pengemasan yang menarik. Lilin aromaterapi ini juga dapat digunakan sebagai pengharum ruangan yang unik dan menarik.

Dalam pembuatan lilin aromaterapi ini kami menggunakan minyak atsiri jasmine karena Aromaterapi jasmine dapat digunakan sebagai pengharum ruang. Selain untuk diri sendiri, aromaterapi jasmine juga cocok

untuk dijadikan sebagai pengharum ruang di rumah anda. Yang menjadikan suasana rumah anda berasa di kebun bunga melati yang sedang berbunga. Hal tersebut akan menjadikan anda merasakan nyaman berada di dalam rumah, termasuk pada saat melakukan aktifitas di dalam ruang. Selain itu aromaterapi jasmine juga digunakan sebagai pereda nyeri menstruasi dan pegal linu memang mudah menyerang persendian, terutama saat melakukan aktifitas yang berat ataupun yang padat. Pegal linu pada pundak maupun kaki, akan menyerang begitu. Bahkan hal tersebut sangat membuat tidak nyaman dan mengganggu. Aromaterapi jasmine sebagai pencipta suasana romantis. Teruntuk menampilkan suasana romantis, anda tidak perlu menggandeng segala sesuatu yang bersifat glamour. Cukup bersama aromaterapi jasmine, nuansa omantis tersebut akan anda rasakan. Terutama bagi anda yang ingin memberikan kesan romantis pada pasangan. Cukup dengan manfaat aromaterapi jasmine saja, anda akan memperolehnya dengan mudah.

Program ini dilaksanakan di kota Surakarta karena ditinjau dari beberapa aspek, seperti lokasi pemenuhan bahan baku yang dekat, tempat strategis untuk pengembangan produk serta pangsa pasarnya yang luas. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *Dessert Cake Candle Aromatherapy* berupa paraffin. Inovasi *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini diproduksi secara praktis dengan meningkatkan nilai guna bahan. Harga dari *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini cukup terjangkau yaitu Rp 15.000,- per potong.

Untuk mengenalkan produk *Dessert Cake Candle Aromatherapy* ini dikalangan masyarakat, media yang digunakan yaitu dengan menggunakan media online seperti *whatsapp*, *facebook*, *instagram* dan *twitter*.

B. Peluang Pasar dan Segmentasi Pasar

1. Peluang Pasar

Peluang pasar terhadap produk *dessert cake candle aromatherapy* sangat besar, karena produk ini belum banyak dikenal oleh masyarakat wilayah Solo Raya. Walaupun sudah banyak beredar di pasaran berbagai macam lilin aromaterapi, akan tetapi jarang yang dikemas dalam bentuk *dessert cake*. Sehingga, dengan dibuat dengan bentuk *dessert cake* diharapkan banyak masyarakat yang menyukai dan akan membeli.

2. Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar atau sasaran pemasaran yang dituju untuk produk *dessert cake candle aromatherapy* adalah pelajar/mahasiswa, toko souvenir dan. Sasaran pemasaran yang diinginkan tidak hanya di area Solo Raya, akan tetapi meluas ke seluruh daerah. Sehingga pemasaran produk ini dengan

menggunakan leaflet dan media sosial seperti *whatsapp*, *facebook*, *twitter*, tokopedia dan *instagram*.

C. Analisis Ekonomi

1. Analisis Biaya

a. Biaya Tetap (Fixed Cost=FC)

Biaya Usaha

fc	Per hari	Per bulan
Sewa tempat, listrik dan air	1.700	50.000
promosi	2.400	70.000
laporan	1.700	50.000

b. Tidak Tetap (Variabel Cost=VC)

Vc	Per hari	Per bulan
Biaya bahan baku	49.944	1.498.333
Biaya transportasi	10.000	300.000
Biaya pekerja (20 hari kerja)	10.000	200.000
Biaya perawatan peralatan	330	10.000

c. Biaya penyusutan

No.	Uraian	Harga awal	Harga sisa (10%)	Umur (tahun)	Depresiasi (Rp/tahun)
1	Kompor	350.000	35.000	3	75.000
2	Panci	150.000	15.000	3	45.000
3	Sendok	1.000	100	3	300
4	Cetakan	2.500	250	3	750
5	Spatula kayu	5.000	500	2	1000
6	Sputit	3.000	300	2	600
7	Cutter	8.000	800	3	2.400
8	Nampan	10.000	1.000	2	2.000
9	Tabung Gas 3 kg	150.000	15.000	3	45.000
Jumlah					172.050

d. Total Pengeluaran (per hari)

- $FC = \text{Rp } 1.700 + \text{Rp } 2.400 + \text{Rp } 1.700$
 $= \text{Rp } 5.800$
- $VC = \text{Rp } 49.944 + \text{Rp } 10.000 + \text{Rp } 6.700 + \text{Rp } 330$
 $= \text{Rp } 66.974$
- $\text{Total} = FC + VC = \text{Rp } 72.744/\text{hari}$

2. Analisa Pendapatan

- *Harga Dessert Cake Candle Aromatherapy*
 $= \text{Rp } 15.000/\text{buah}$
- Jumlah produksi *Dessert Cake Candle Aromatherapy*
 $= 500 \text{ buah/bulan} = 17 \text{ buah/hari}$
- Hasil penjualan
 $= \text{Harga Dessert Cake Candle Aromatherapy} \times \text{jumlah Dessert Cake Candle Aromatherapy}$
 $= \text{Rp } 15.000 \times 17$
 $= \text{Rp } 255.000/\text{hari}$

3. Analisis keuntungan

- Pendapatan $= \text{Rp } 255.000/\text{hari}$
- Pengeluaran $= \text{Rp } 72.774$
- Pendapatan $= \text{Rp } 255.000 - \text{Rp } 72.774$
 $= \text{Rp } 182.256/\text{hari}$
 $= \text{Rp } 5.476.680/\text{bulan}$

4. BEP

- a. BEP Volume Produksi $= \text{pengeluaran/harga}$
 $= 72.744/15.000$
 $= 5 \text{ buah/hari}$
- b. BEP Harga Produksi $= \text{pengeluaran/jumlah}$
 $= 72.744/500$
 $= \text{Rp } 145 \text{ potong}$

c. R/C Ratio

$$\text{Pendapatan/pengeluaran} = 255.000/72.744 = 3,5$$

Karena nilai R/C Ratio lebih dari 1 yaitu 3,5 maka usaha ini layak untuk dikembangkan

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam program kewirausahaan ini terbagi atas 3 tahap, yaitu :

A. Persiapan

1. Persiapan Bahan dan Alat

Tahap awal yang dilakukan dalam proses pembuatan *Dessert Cake Candle Aromatherapy* menyiapkan alat dan bahan yaitu paraffin, stearin, cetakan, benang, panci, pewarna dan minyak atsiri.

2. Persiapan tempat

Sebelum memasarkan produk *Dessert Cake Candle Aromatherapy* dilakukan survey tempat yang akan dijadikan tempat untuk menjual dan menitipkan produk. Tempat yang dijadikan untuk penitipan produk seperti toko souvenir dan online.

B. Pelaksanaan Program

1. Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa dilaksanakan di Badranasi RT 01/RW 10, Cangakan Karanganyar

2. Waktu Pelaksanaan

Pembuatan *Dessert Cake Candle Aromatherapy* dilaksanakan setiap minggu. Setiap minggunya memproduksi 125 buah lilin dengan 2 macam bentuk *dessert cake* yaitu bentuk *cupcake* dan *ice cream cake*. *Dessert cake candle* dibuat dengan berbagai macam-macam warna agar lebih menarik.

3. Cara Pembuatan

- a. Langkah pertama yaitu melelehkan paraffin diatas air mendidih setelah meleleh paraffin ditambahkan stearin dengan perbandingan 1:10.
- b. Setelah itu diangkat dan ditambahkan minyak atsiri sebagai aromaterapi. Kami menggunakan minyak atsiri jasmine sebagai aromaterapi.
- c. Setelah ditambahkan minyak atsiri, paraffin kemudian dibagi menjadi beberapa wadah kemudian diberi warna berbeda-beda pada tiap wadah.
- d. Paraffin yang telah diberi warna dituang pada cetakan ataupun gelas kemasan yang tengahnya sudah diberi benang. Ditunggu hingga lilin mengeras kemudian dibagian atas diberi hiasan seperti sprinkle warna-warna.
- e. Setelah lilin mengeras kemudian dikemas dalam kotak mika bening dan diberi label *Dessert Cake Candle Aromatherapy* yang dapat menarik konsumen.



Gambar 1. Ilustrasi Produk



Gambar 2. Ilustrasi Kemasan Produk

4. Promosi

Produk *Dessert Cake Candle Aromatherapy* yang telah selesai melalui proses pengemasan dan sudah siap untuk di jual selanjutnya didistribusikan ke tempat-tempat yang sudah ditentukan dengan harga produk tersebut adalah Rp 15.000,00/buah. Pengenalan produk *Dessert Cake Candle Aromatherapy* dengan menggunakan *leaflet* juga sosial media berupa *facebook*, *instagram*, *whatsapp*, *twitter* dan *tokopedia*. Sistem pembayarannya apabila didistribusikan ke toko souvenir, pembayaran dilakukan apabila produk sudah laku terjual. Sedangkan untuk via online, dilakukan sistem transfer, dengan biaya pengiriman barang ditanggung oleh pembeli.

C. Evaluasi

Apabila program ini sudah berjalan satu bulan, akan dihitung laba rugi di bulan pertama produksi. Kegiatan ini berlangsung sampai tiga bulan yang merupakan waktu pencapaian program. Dengan demikian akan diketahui tingkat minat konsumen terhadap *Dessert Cake Candle Aromatherapy*.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1. Anggaran Biaya

Tabel 4.1. Ringkasan Anggaran Biaya PKM-K

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang(Cetakan, Panci, Spatula Kayu, Sendok, Benang,Kompore,Sput, Tabung)	3.237.000
2	Bahan habis pakai (Benang, Paraffin, Stearin, Pewarna, Minyak atsiri, Cetakan Kertas, Kardus Mika,Kardus besar, Label, ATK, Pita, Konsumsi, Tabung Gas)	5.495.000
3	Perjalanan (Perjalanan ke pasar (pusat grosir) &order delivery,Perjalanan ke toko – toko souvenir)	1.100.000
4	Lain – lain (Media internet (jejaring sosial), Biaya telepon dan sms, Biaya listrik dan sewa tempat, Biaya pekerja, Biaya Perawatan Alat, Biaya Administrasi)	1.140.000
Jumlah		10.972.000

4.2.Jadwal Kegiatan

Tabel 4.2.Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan ke-											
		1				2				3			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan lokasi												
2	Persiapan peralatan												
3	Persiapan barang dan produksi												
4	Promosi												
5	Pemasaran produk												
6	Evaluasi												
7	Penyusunan laporan												

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri

Ketua pelaksana

1	Nama Lengkap	Puput Suraningtyas
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program studi	D3 Agribisnis minat agrofarmaka
4	NIM	H3513033
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Wonogiri, 15 juni 1995
6	E-mail	puputtyaass@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085647287425

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN manjung 1	SMP Negeri I Wonogiri	SMA Negeri I wonogiri
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-Kewirausahaan DIKTI

Surakarta, 23 september 2015



Puput Suraningtyas

A. Identitas Diri

Anggota Pelaksana I

1	Nama Lengkap	Deisti Revianti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program studi	D3 Agribisnis minat agrofarmaka
4	NIM	H3513010
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Karanganyar, 3 juli 1995
6	E-mail	dee.dee205@yahoo.co.id
7	Nomor Telepon/HP	085702097087

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN I Nangsri	SMPN 5 Karanganyar	SMA Muhammadiyah 1 Karanganyar
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-Kewirausahaan DIKTI.

Surakarta, 23 September 2015

A. Identitas Diri

Deisti Revianti

Anggota Pelaksana III

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Qori Trisna Liani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program studi	D3 agribisnis minat hortikultura
4	NIM	H3313042
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Wonogiri, 17 februari 1995
6	E-mail	qoritrсна@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089654712608

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Wonoboyo	SMP N 1 Wonogiri	SMA N 1 Wonogiri
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2008-2010	2011-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-Kewirausahaan DIKTI

Surakarta, 23 september 2015



Qori Trisna Liani

A. Identitas Diri

Anggota Pelaksana IV

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Indah Mei Kusumaningrum
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program studi	S1 ilmu tanah
4	NIM	H0215020
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Wonogiri, 13 mei 1997
6	E-mail	indahmei49@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	081326178625

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Kerjo Lor	SMPN 3 Ngadirojo	SMA N 1 wonogiri
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003- 2009	2009- 2012	2012 - 2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-Kewirausahaan DIKTI

Surakarta, 23 September 2015


Indah Mei Kusumaningrum.

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Kompor	Pemasak adonan	2	350.000	700.000
Panci	Penampung bahan	4	150.000	600.000
Sendok	Pengaduk bahan	12	1.000	12.000
Cetakan	Pencetak	500	2.500	1.250.000
Spatula kayu	Pengaduk bahan	10	5.000	50.000
Sput	Penghias	20	3.000	60.000
Cutter	Pemotong	5	8.000	40.000
Tampan	Tempat lilin	15	15.000	225.000
Tabung Gas 3 kg	Bahan bakar	2	150.000	300.000
SUB TOTAL (Rp)				3.237.000

2. Bahan habis pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Satuan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Paraffin	Bahan baku <i>Dessert Cake Candle Aromatherapy</i>	Kg	50	25.000	1.250.000
Stearin		Kg	2,5	70.000	150.000
Pewarna		Bungkus	50	3.000	150.000
Minyak atsiri		ml	600	1.200	720.000
Kertas cetakan		Bungkus	10	2.500	25.000
Benang		Gulung	20	1.500	30.000
Kardus mika		Buah	500	2.500	1.250.000
Label produk		Lembar	500	2.000	600.000
Kardus besar		Buah	50	5.000	250.000
Pita		Gulung	10	7.000	70.000
Tabung gas 3 Kg	Bahan Bakar	Kg	12	150.000	300.000
Biaya ATK	Alat tulis	Paket	1	100.000	100.000
Konsumsi		Orang	60	10.000	600.000
SUB TOTAL (Rp)					5.495.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Perjalanan ke pasar (solo-karanganyar)	Usaha produksi	5 kali	50.000	250.000
Perjalanan usaha (solo-solo dalam kota)	Usaha penjualan	3 kali	50.000	150.000
Perjalanan ke pusat grosir (solo-karanganyar)	Usaha penjualan	3 kali	50.000	250.000
Perjalanan ke toko-toko souvenir (solo-jogja)	Usaha penjualan	3 kali	150.000	450.000
SUB TOTAL (Rp)				1.100.000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Media internet (jejaring sosial)	Pembelian pulsa internet	3 kali	50.000	150.000
Telepon dan sms	Pembelian pulsa regular	3 kali	20.000	60.000
Biaya listrik dan sewa tempat	Memenuhi kebutuhan listrik & tempat produksi	3 kali / bulan	50.000	150.000
Biaya pekerja	Membiayai tenaga pekerja	60 hari	10.000	600.000
Biaya perawatan alat	Pembersihan peralatan	3 kali	10.000	30.000
Biaya penyusunan laporan	Membuat laporan hasil administrasi	3 kali/ bulan	50.000	150.000
SUB TOTAL (Rp)				1.140.000
Total (Keseluruhan)				10.972.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Puput Suraningtyas	D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka	Sosial Ekonomi	8 jam/minggu	Managerial & koordinator
2	Deisti Revianti	D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka	Sosial Ekonomi	8 jam/minggu	Produksi
3	Linda Aprilia K	D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka	Sosial Ekonomi	8 jam/minggu	Pemasaran
4	Qori Trisna Liani	D3 Agribisnis Minat Hortikultura	Sosial Ekonomi	8 jam/minggu	Produksi
5	Indah Mei Kusumaningrum	S1 Ilmu Tanah	Sosial Ekonomi	6 jam/minggu	Pembuatan laporan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET**

Jl. Ir. Sutami No. 36 A Ketingan Surakarta 57126

Telepon (0271) 646994, faksimile (0271) 656429

<http://www.uns.ac.id>

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Puput Suraningtyas
NIM : H3513033
Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka
Fakultas : Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (isi sesuai dengan bidang PKM) saya dengan judul "Usulan Program Kreativitas Mahasiswa *Dessert Cake Candle Aromatherapy*" yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 yang bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bila di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian pernyataan dengan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah di terima ke kas Negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, September 2015

Mengetahui

Pembantu Rektor III
Universitas Sebelas Maret

Prof. Dr. Parsono, M. Si
NIP. 19660111991031002

Ketua Pelaksana

Puput Suraningtyas
H3513033

CURICULUM VITAE

I. IDENTITAS

1.1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Erlyna Wida Riptanti, SP. MP
1.2.	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala
1.3.	NIP/NIK/No. identitas lainnya	197807082003122002
1.4.	Tempat dan Tanggal Lahir	Boyolali, 8 Juli 1978
1.5.	Alamat Rumah	Sedyomulyo, Randusari, Teras, Boyolali
1.6.	Nomor Telepon/Fax	-
1.7.	Nomor HP	08122631548
1.8.	Alamat Kantor	Fakultas Pertanian UNS Jl. Ir. Sutami 36 A Surakarta
1.9.	Nomor Telepon/Fax	0271637457
1.10.	Alamat e-mail	erlyn4@yahoo.com

II. RIWAYAT PENDIDIKAN

2.1. Program:	S1	S2	S3
2.2. Nama PT	UNS	UGM	UGM
2.3. Bidang Ilmu	Ekonomi Pertanian	Ekonomi Pertanian	
2.4. Tahun Masuk	1996	2001	
2.5. Tahun Lulus	2000	2003	
2.6. Judul Skripsi/ Tesis/Disertasi	Analisis Sistem Tebasan Padi Sawah di Kabupaten Boyolali	Analisis Daya Saing Komoditas Mete di Jawa Tengah	

7. Nama pembimbing /Promotor	Ir. Sri Marwanti, MS	Prof. Dr. Ir. Sri Widodo, MSc	
------------------------------	----------------------	-------------------------------	--

III. PENGALAMAN PENELITIAN (bukan skripsi, tesis, maupun disertasi)

No.	Tahun	Judul penelitian	Pendanaan
			Sumber dana
1	2012-2013	Model Pengembangan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani pada Daerah Rawan Banjir di Kabupaten Bojonegoro	DIPA BLU UNS
2.	2012-2013	Model Pengembangan Pangan Pokok Berbasis Kearifan Lokal Pada Rumah Tangga Miskin Jawa Tengah	DIPA BLU UNS
3.	2010	Model Pengembangan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Miskin pada Daerah Rawan banjir di Kota Surakarta	DIPA FP UNS
4.	2007	Strategi Rumah Tangga Miskin dalam Rangka Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kota Surakarta	Diknas Jateng
5.	2007	Analisis Ketersediaan Pangan Pokok Pada Rumah Tangga Miskin Di Kota Surakarta	DIPA LPPM
6.	2005	Kajian Sosial Ekonomi Masyarakat Pesisir di Propinsi Gorontalo dan Sulteng (Ekspedisi Wallacea 2005)	Departemen Perikanan dan Kelautan Jakarta
7.	2008	Penyusunan Revitalisasi Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kabupaten Grobogan	Bappeda Kab. Grobogan
8.	2008	Penyusunan Grand Design Pembangunan Pertanian Kabupaten Wonogiri	Bappeda Kab. Wonogiri
9.	2008	Penyusunan Grand Design Pembangunan Pertanian Kabupaten	Bappeda Kab.

		Wonogiri	Wonogiri
--	--	----------	----------

IV. PENGALAMAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

No.	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Pendanaan
			Sumber dana
1.	2004	Pemberdayaan Kelompok Wanita Melalui Pendekatan Kewirausahaan Agribisnis dalam Rangka Pengentasan Kemiskinan di DAS Jratun Seluna Propinsi Jawa Tengah	Kimpraswil – Jakarta
2.	2008	Sinergi Pemberdayaan Potensi Masyarakat di Kecamatan Ngrambe Kab. Ngawi (Program Sibermas)	Dikti, Pemda, LPPM UNS
3.	2009	Sinergi Pemberdayaan Potensi Masyarakat di Kecamatan Ngrambe Kab. Ngawi (Program Sibermas)	Dikti, Pemda, LPPM UNS
4	2010	Sinergi Pemberdayaan Potensi Masyarakat di Kecamatan Ngrambe Kab. Ngawi (Program Sibermas)	Dikti, Pemda, LPPM UNS
5	2011	IbM KUBE Jamur Tiram Gotong Royong Desa Sidmulyo Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi	DIKTI
6.	2012	IbM Peningkatan Kinerja Jarpeto (Jaringan Petani Organik) di Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo	DIKTI
7.	2012	IbW Pengembangan Industri Modified Cassava Flour (Mocaf) Di Kabupaten Ngawi	DIPA BLU UNS kerjasama dengan BAPPEDA Kabupaten Ngawi
8	2012-2013	Pengembangan Inkubator Bisnis Kerjasama Dengan Perguruan Tinggi	Kemenegkop RI

9	2013	IbM Pengembangan Usaha Batako pada Kelompok Pintar Aksara dan Trampil Aksara di Kabupaten Wonogiri	DIKTI
10	2013	IbM Kelompok Pembenihan Lele Dumbo Desa Nepen Kecamatan Teras Kabupaten Boyolali	DIKTI
11	2014	IbM Pengembangan Usaha Berbahan Baku Lele di Kabupaten Boyolali	DIKTI
12	2014	IbM Pengembangan Usaha Susu Kedelai	DIKTI

V. PENGALAMAN PENULISAN ARTIKEL ILMIAH DALAM JURNAL

No.	Tahun	Judul Artikel ilmiah	Volume/ Nomor	Nama Jurnal
1.	2012	Pemetaan Kondisi Kerawanan Pangan di Tingkat Wilayah di Kabupaten Bojonegoro	Vol 16 No 2 Desember 2012	Jurnal Ilmu- Ilmu Pertanian ISSN 1858-1226
2.	2011	Ketahanan Pangan pada Rumah Tangga Miskin di Daerah Rawan banjir Kota Surakarta	Vol XXVI No 1 Maret 2011	Caraka Tani, ISSN 0854-3984
3.	2011	The Development Strategy of Poor Household Food Security in The Flood Prone Areas in Surakarta		Prociding International Conference Committee ISBN 978-929- 636-118-2
4	2008	Analisis Ketersediaan Pangan Pokok pada Rumah Tangga Miskin di Kota Surakarta	Vol I No 2 Agust 2008	Jurnal Tehnologi Hasil Pertanian, ISSN 1979-0309
5.	2008	Dampak Remitan Terhadap Distribusi Pendapatan Rumah Tangga Petani di Kabupaten Wonogiri	Vol 5 No 1 Okt 2008	Wades, ISSN 0853-9825

VI. PENGALAMAN PENULISAN BUKU

No.	Tahun	Judul Buku	Jumlah halaman	Penerbit
1	2006	Wijen “The Queen of Oil Seed” Prospek Agribisnis	86	Andi Offset Yogyakarta

VII. PENGALAMAN PEROLEHAN HKI

No.	Tahun	Judul/Tema HKI	Jenis	Nomor pendaftaran/ sertifikat

VIII. PENGALAMAN RUMUSAN KEBIJAKAN PUBLIK/REKAYASA SOSIAL LAINNYA

No.	Tahun	Judul / Tema/ Jenis Rekayasa Sosial Lainnya Yang Telah Diterapkan	Tempat penerapan	Respon masyarakat
1	2008	Penyusunan Grand Design Pembangunan Pertanian Kabupaten Grobogan	Kabupaten Grobogan	Baik, Dinas Pertanian Menggunakan Grand Design Pembangunan Pertanian yang telah disusun

2	2008	Penyusunan Revitalisasi Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kabupaten Grobogan	Kabupaten Grobogan	Baik, Bappeda Menggunakan kebijakan tersebut sebagai arah dalam pembangunannya
3	2008	Penyusunan Grand Design Pembangunan Pertanian Kabupaten Wonogiri	Kabupaten Wonogiri	Baik, Bappeda Menggunakan Grand Design Pembangunan Pertanian yang telah disusun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak- sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan.

Surakarta, 23 September 2015

Dosen Pembimbing,


Erlyna Wida Riniarti, SP, MP

NIP. 197807082003122002